

Beimpfen von Holzsubstraten mit Körnerbrut
(Schwierigkeitsstufe 2 - Fortgeschrittene)

Die meisten Pilze bilden direkt auf Roggensubstrat keine bzw. wenige Fruchtkörper. Fertig von Pilzmyzel besiedelte Körnerbrut - in der Pilzzucht als 'grain' bezeichnet – wird zum Beimpfen geeigneter Fruchtungssubstrate verwendet. Vorliegende Anleitung lässt sich auf eine Vielzahl von **holzbewohnenden** Pilzen anwenden.

Empfohlenes Zubehör:

Besiedelte Körnerbrut
Sterilisiertes Holzsubstrat
Einweg-Handschuhe
Gesichtsschutz und Haarnetz
Hand- und Arbeitsflächendesinfekt
Steriler Arbeitsraum: Glove Bag/Box
oder steriler Luftstrom (HEPA, Laminar Flow)

Beimpfen

Bitte waschen Sie vor Arbeitsbeginn gründlich Hände, Unter- und Oberarme mit heißem Wasser und Seife. Reinigen Sie nun die Arbeitsfläche und desinfizieren Sie diese mit Flächendesinfektionsmittel. Danach werden Haarnetz, Mundschutz und Handschuhe angelegt. Direkt vor Arbeitsbeginn desinfizieren Sie die Handschuhe mit dem Handdesinfektionsmittel. Einwirkdauer beachten!

Schütteln sie Ihre fertigbesiedelte Körnerbrut auf, damit sich die einzelnen Körner voneinander lösen. Die zum Beimpfen bereitstehende Menge an Körnerbrut soll 2–10 % des Substratgewichts betragen. Für einen Substratsack mit 2,5 kg Holz benötigt man rund 50–250g (2-10%) Körnerbrut. Öffnen Sie den sterilisierten Substratsack mit der Sägemehl-Holzchips-Mischung und geben Sie die passenden Mengen an Körnerbrut in den mit Holzsubstrat gefüllten Sack. Verschließen Sie den beimpften Substratsack mit einem Schweißgerät oder einem Klebeband. Schütteln Sie diesen gut durch, damit sich die Körnerbrut gleichmäßig im Holzsubstrat verteilt. Unter Umständen nach 5-7 Tagen nachschütteln.



Myzelwachstum

Stellen Sie den Sack aufrecht an einen sauberen und warmen Ort. Achten Sie auf die für die jeweilige Pilzsorte empfohlenen Myzelwachstums-/ 'Spawn run'-Temperatur. Nach etwa 2-3 Wochen sollte der Sack mit Pilzmyzel durchwachsen/das Substrat vollständig von weißem Pilzmyzel überzogen sein (bitte beachten Sie, dass einige Pilzsorten auch andersfarbiges Myzel bilden können). Nun ist der Myzelblock (auch „brick“ genannt) fertig für die Fruchtungsphase.

Literaturnachweis:

„Mycelium running/ How mushrooms can help save the world“, Paul Stamets; Ten Speed Press, Berkeley/Toronto;

„The Mushroom Cultivator: A Practical Guide to Growing Mushrooms at Home“, Paul Stamets, Agarikon Press; First Edition (December 1983);

„Growing Gourmet and Medicinal Mushrooms“, Paul Stamets, Ten Speed Press, Berkeley/Toronto;